

AGNEAU

La présure d'agneau en pâte s'utilise dans la production de fromages de brebis :

- Pecorino Romano
- Fiore Sardo
- Pecorino Siciliano
- Fromages relevés

Son goût aromatique particulier en fait un parfait produit typique.

Fiche technique

ARTICLE	Présure d'agneau naturelle en pâte
ASPET	Pâte crémeuse de couleur jaune paille
FORCE OU TITRE	1 : 10.000 méthode d'analyse FIL IDF 157 :1992
CHYMOSINE	75%
PEPSINE	25%
SEL	≤ 25%
COMPOSITION	Extrait enzymatique de la caillette d'agneau avec ajout de chlorure de sodium
QUALITE	Garantie trois ans après la livraison de la marchandise à destination conservée à une température de + 4° C max.
ORIGINE	Présure extrait uniquement de la caillette d'agneau
GARANTIES	Présure sans coagulants microbiens, pepsine de porc, chymosine de fermentation, avec ajout seulement de benzoate de sodium (E 211) max. 1% aux termes du D.M. 27/02/96 n°209

Caractéristiques microbiologiques

Charge bactérienne totale	< 100.000 ufc/g.
Halophytes	< 10/g. ufc/g.
Levures et moisissures	< 10/g. ufc/g.
Bactéries sporulantes et anaérobies	< 100/g. ufc/g.
Listéria et salmonelle	Absents dans 25/g.

MODE D'EMPLOI

La quantité de présure en pâte à utiliser dépend essentiellement du type de coagulation que l'on veut avoir, du type de lait, de la qualité du fromage que l'on veut obtenir et du goût piquant plus ou moins prononcé.
1) 10 minutes environ avant de coaguler, diluer la quantité de pâte nécessaire, en moyenne (35-40 g.) 100 l. de lait, environ 10 fois son volume d'eau tiède (+30°C max.)
2) Laisser reposer quelques secondes et ensuite agiter fortement pour suspendre les particules non dissoutes.
3) Tamiser sur une étamine fine, et appuyer ensuite soigneusement sur la pâte restée sur l'étamine pour faire sortir la plus grande quantité de liquide possible.
4) Verser le liquide obtenu dans une cuve de fromagerie

Caglio Meridionale di Ruggiero Tatò & C. Snc
Viale G. Marconi, 52 - 70051 Barletta (BA)
Tel.: +39.0883.521389 Fax: +39.0883.313203 C.P. 83
P. IVA: 01215770726
E-mail: info@cagliomeridionale.it